

TAGESKARTE

MONTAG-SAMSTAG 11-24 UHR GEÖFFNET – DURCHGEHENDE KÜCHE 11:30-22 UHR

CAVIAR SPECIAL

15G FRANZÖSISCHER PRUNIER KAVIAR – ACIPENSER
BAERII
BLINIS I CRÈME FRAÎCHE
DAZU EIN GLAS – LANSON BLACK LABEL – 0,1L
35,-

VORSPEISEN I SALATE PORTION I €

VITELLO TONNATO- KAPERN I PINIENKERNE^{G,C,D} 18,50

CAESAR SALAD^{G,C,J,A1,D,I}
- MAISHÄHNCHENBRUST I PARMESAN-SPÄNE 19,50
- GARNELEN I 5 STÜCK 22,50

SUPPEN PORTION I €

FISCHSUPPE "SANSIBAR"^{D,C,J,A1} 15,50
BAGUETTE I SAUCE ROUILLE

FISCH PORTION I €

KABELJAU^{A1,G,D} 25,50
CHAMPAGNERKRAUT I TRAUBEN I SPECK

ROTBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN^{G,D,A1} 25,50
COUSCOUS I LIMETTEN-JOGHURT I MELONE

FLEISCH PORTION I €

GLASIRTER SCHWEINEBAUCH^{K,F,C,G} 22,50
PAK CHOI I REISTALER

PIRATENSCHMAUS FÜR DIE KLEINEN RÄUBER-PRO JAHR I €

RÄUBERTELLER UM „AUF BEUTEZUG ZU GEHEN“ NIX
GEDÜNSTETES FISCHFILET^{D,G}
ERBSEN I MÖHREN I KARTOFFELPÜREE
SPAGHETTI I TOMATENSAUCE
SPAGHETTI BOLOGNESE
HÄHNCHENSCHNITZEL I POMMES FRITES^{C,G,A1}
JEDE KUGEL EIS^G
BIS ZUM 12. LEBENSJAHR JE 1,-

FÜR 2 PERSONEN

PERLUHN IM GANZEN- AM TISCH TRANCHIERT
SPITZKOHL I TRÜFFELRAHKARTOFFELN
45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
65,-

WEINEMPFEHLUNG

2018 CUVÉE WEIB "ONLY SANSIBAR"
WEINGUT KORRELL | NAHE

GLAS 0,2L I 8,50

VEGETARISCH PORTION I €

CAPRESE^G 14,-
TOMATE I BÜFFELMOZZARELLA I BASILIKUM

RUCOLA- RISOTTO^G 16,50
BUNTE TOMATEN I PECORINO

PIKANTER MELONENSALAT^{E,G} 15,50
ERDNÜSSE I FETA

TRÜFFEL- POMMES I PARMESAN^G 10,50

MEERESFRÜCHTE

HUMMER- RISOTTO^{G,D,B}
GEBRATENER PULPO I GESCHMOLZENE TOMATEN
27,50

MEERESFRÜCHTE- SEPIA- TAGLIARINI^{N,D,B}
FENCHEL I RUCOLAPESTO
22,50

DESSERT PORTION I €

VANILLE-FRISCHKÄSE I ERDBEEREN I ZITRONENSORBET
ANISBROT^{G,8,A} 10,50

SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN I SAHNE^{A1,C} 4,50

PRALINEN TÖRTCHEN¹ 5,50

AUS UNSERER HAUSEIGENEN CONFISERIE

HANDGEMACHTE MACARON^C I VERSCHIEDENE SORTEN
PRO STÜCK 1,80

TRÜFFEL AUSWAHL^M I 3ER VARIATION 3,-

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO. INKL. MWST.

BEI FRAGEN BZGL. ALLERGENE/UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN
SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

DIE SANSIBAR BY BREUNINGER KÜCHENCREW KOCHT MIT „VORWERK THERMOMIX“ UND IST TOTAL BEGEISTERT VON EINEM KÜCHENGERÄT, DAS FÜR DEN PRIVATHAUSHALT ENTWICKELT WURDE. HABEN SIE INTERESSE? WENDEN SIE SICH AN DEN KÜCHENCHEF.
EINE AUSWAHL DER SANSIBAR-PRODUKTE KÖNNEN SIE DIREKT IM RESTAURANT ODER ÜBER DEN ONLINE-SHOP UNTER WWW.SANSIBAR.DE KAUFEN.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) mit Süßungsmittel

Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Dinkel

A3 = Roggen

A4 = Gerste

A5 = Hafer

B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H) Schalenfrüchte

H1 = Mandeln

H2 = Haselnüsse

H3 = Cashewnüsse

H4 = Pecannüsse

H5 = Paranüsse

H6 = Pistazien

H7 = Macadamia

H8 = Walnuss

I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L) Schwefeldioxid, Sulfite

M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

und daraus gewonnene Erzeugnisse